



Atelier : Faire son pain au levain, à la maison

Maître de stage : **Elodie MONNIER**, elle a cessé son activité professionnelle, en 2012, afin de se consacrer à ses enfants. Ne trouvant pas de pain à sa convenance près de chez elle, elle a découvert le plaisir de faire son pain, en amateur, avec le minimum de matériel et d'ingrédients. L'envie d'apprendre plus de technique, la difficulté de trouver du pain au levain et la rencontre avec d'autres boulangers l'ont incité à passer son CAP Boulanger, obtenu en 2015, après une année de stage au fournil de l'Aubance.

Lieu : Angers

Descriptif

Lorsque j'ai commencé à faire du pain moi-même, j'ai eu des difficultés à faire un pain mangeable et à trouver des informations, notamment sur ce mystérieux levain... c'est pourquoi je vous propose une initiation à la fabrication du pain au levain, sans levure, reproductible à la maison.



Programme

Je vous transmettrai les bases de la fabrication du pain au levain, l'entretien du levain et les réponses aux questions que vous pouvez vous poser.

Nous ferons ensemble le pétrissage, le façonnage des pâtons puis chacun repartira avec son pain à cuire chez soi, avec les conseils pour la cuisson et un peu de levain.

Informations complémentaires : Matériel à ramener :

Pour remporter son pâton :

- Un moule, ou une plaque de cuisson,
- Un torchon ou linge propre pour couvrir le pâton

Conditions

Nombre de stagiaires mini/maxi : 4 - 10 - Durée : 3 h

Horaires	Tarif/personne
9h30-12h30	Prix CHAPÔ : 20€ = PRIX DE BASE à régler lors de votre inscription (matières premières, frais logistiques...) + PRIX DE CONSCIENCE à verser sur place (la rémunération pédagogique du formateur est laissée libre, cela permet de mutualiser les moyens pour que chacun ait accès à la formation !)

Le nombre de place étant limité, merci de réserver votre place.

Voir modalités dans le bulletin d'inscription en ligne ou demander à :

association@eco-formation.org